



DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengajuan	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Tabel	x
Daftar Lampiran	xi
Abstrak	xii
<i>Abstract</i>	xiii
BAB I PENGANTAR	1
1.1 Pendahuluan	1
1.2 Waktu dan Tempat Magang	4
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN	5
2.1 Deskripsi Lokasi	5
2.2 Deskripsi Pekerjaan	11
2.3 Kegiatan Harian	45
2.4 Temuan Lapangan dan Analisis.....	52
BAB III PENUTUP	63
3.1 Kesimpulan	63
3.2 Rekomendasi	64
DAFTAR PUSTAKA	65
Lampiran – Lampiran.....	67



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram Alir Pengendalian Mutu.....	7
Gambar 2.2 Etilen Detektor.....	10
Gambar 2.3 <i>Pen Thermometer</i>	12
Gambar 2.4 Kode PH	24
Gambar 2.5 <i>Under Grade</i> dan <i>Over Grade</i> Pisang Cavendish	25
Gambar 2.6 <i>Short Finger</i> Pisang Cavendish	26
Gambar 2.7 <i>Crown Trim</i> Pisang Cavendish	26
Gambar 2.8 NB-Lama dan NB-Baru Pisang Cavendish	27
Gambar 2.9 <i>Old Bruises</i> Pisang Cavendish.....	27
Gambar 2.10 <i>Knife Cut</i> Pisang Cavendish	28
Gambar 2.11 <i>Maturity Stain</i> Pisang Cavendish	28
Gambar 2.12 <i>Speckles</i> Pisang Cavendish	29
Gambar 2.13 <i>Malform</i> Pisang Cavendish.....	30
Gambar 2.14 <i>Scaring</i> Pisang Cavendish	30
Gambar 2.15 <i>Split Peel</i> Pisang Cavendish	31
Gambar 2.16 <i>Corky Scrab</i> Pisang Mas.....	31
Gambar 2.17 <i>Fused Finger</i> Pisang Mas	32
Gambar 2.18 <i>Maquillo</i> Pisang Mas	32
Gambar 2.19 <i>Dirty Jeruk Baby</i>	33
Gambar 2.20 <i>Sunburn Jeruk Baby</i>	34
Gambar 2.21 <i>Old Bruises Jeruk Baby</i>	35
Gambar 2.22 <i>Black Hole Jeruk Baby</i>	35
Gambar 2.23 <i>Old Bruises Jambu Kristal</i>	37
Gambar 2.24 <i>Dirty Jambu Kristal</i>	38
Gambar 2.25 <i>Rotten Jambu Kristal</i>	39
Gambar 2.26 Pisang Cavendish yang Dipasarkan.....	41
Gambar 2.27 <i>Caliper</i> Mika.....	43
Gambar 2.28 Proses Inspeksi Penerimaan Buah	44
Gambar 2.29 Proses Inspeksi Pisang Cavendish.....	46
Gambar 2.30 Proses Inspeksi untuk Sub Distributor.....	47



Gambar 2.31 Inspeksi Verifikasi Barang Balikan	47
Gambar 2.32 Inspeksi Verifikasi Barang <i>Reject</i>	47
Gambar 2.33 Kondisi Kemasan Karton Yang Rusak	54
Gambar 2.34 Kemasan Karton Tampak Atas	56
Gambar 2.35 Kemasan Karton Tampak Bawah	56
Gambar 2.36 Pisang <i>Chilling Injury</i>	58
Gambar 2.37 Perbandingan Pisang Cavendish Sehat dan <i>Chilling</i>	58
Gambar 2.38 Pisang “Blonteng”	59



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Proyeksi Permintaan Pisang di Indonesia.....	2
Tabel 2.1 Step Kematangan Pisang <i>Cavendish</i>	13
Tabel 2.2 Tingkat Kematangan Buah Nanas	15
Tabel 2.3 Alat Inspeksi Buah	18
Tabel 2.4 Klasifikasi Pisang <i>Cavendish</i>	21
Tabel 2.5 Standart Bobot Jambu Biji.....	35
Tabel 2.6 Kriteria Bobot Buah Nanas	38
Tabel 2.7 Jadwal Kegiatan Harian.....	48



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

MAGANG DI PT SEWU SEGAR NUSANTARA
RADITA WIRDAYANTI E, Satria Bhirawa A., S.T.P., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Struktur Organisasi	69
Lampiran 1.2 <i>Log book</i>	80